

Du côté de Floirac...



Bulletin d'information très local
N°37 Avril 2004

Ce bulletin ne pourra plus vous être distribué par le facteur.

En effet, la Poste a récemment modifié les conditions de distribution des « imprimés sans adresse » : le minimum de facturation par contrat passe à 50 € hors taxes (vous avez bien lu ! 330 F au lieu de 60 F auparavant) pour une **distribution correspondant à 716 imprimés minimum**. Ainsi la Poste, non contente d'abandonner sa mission de service public, devient une véritable entreprise qui, soucieuse de rentabilité, ignore et méprise ses petits clients. Comme nous n'atteignons, et n'atteindrons jamais, 716 bulletins à distribuer sur Floirac, il faudrait que la mairie accepte de payer quatre fois l'an cette somme de 50 € à la poste, pour trois fois moins de journaux à distribuer. Autant dire que les petites communes qui ne comptent pas 716 foyers ne pourront plus jamais bénéficier, vu son prix, de la distribution par le facteur d'un outil de communication pourtant important dans des régions faiblement peuplées !

Par contre vous ne serez pas privés des publicités commerciales abondamment déversées qui encombre vos boîtes aux lettres !... Les entreprises font des « envois en nombre » bien plus importants et arrosent plusieurs communes à la fois !

Ainsi s'érode sournoisement mais efficacement le Service Public qui permettait aux coins les plus reculés de France de bénéficier des prestations de la Poste. Ainsi disparaît, pour nos communes rurales, ce rôle irremplaçable de lien entre les habitants dont pouvait s'enorgueillir la Poste et qui faisait partie de sa mission. Après la fermeture de nombreux bureaux dans les campagnes voici maintenant menacée la distribution (jugée non rentable ?) de nos feuilles locales ? Est-ce vraiment un bon calcul commercial ?

Jusqu'où irons-nous dans la destruction du maillage précieux qui maintenait, à travers notre pays, des services publics et des services de proximité permettant à la province de vivre et de durer ? Serons-nous les condamnés d'une prétendue rentabilité moderne ?

Anne-Marie Daubet

Note de la rédaction :

Nous vous invitons à venir dorénavant récupérer votre bulletin « Du côté de Floirac... » à la mairie. Ceux qui le souhaitent peuvent nous remettre des enveloppes 16x23 timbrées à leur adresse pour que nous le leur fassions parvenir aux mois d'avril, de juillet, d'octobre et de décembre.

NOUVELLES DE LA MAIRIE

1 – ELECTIONS CANTONALES DU 21 MARS 2003

Nombre d'inscrits : **253**

Nombre de votants : **174** soit 68,78 % des électeurs inscrits.

Suffrages exprimés : **160** soit 91,95 % des votants.

Ont obtenu :

Candidats	Voix	% des suffrages exprimés (SE)
REQUIER Jean-Claude (PRG)	97	60,62 %
CASTANER Roger (DVD)	9	5,17 %
RODIER Nicole (PC)	38	23,75 %
FEVRE Dominique (DVD)	2	1,25 %
KLEIN Claude (FN)	14	8,75 %

M. Requier, conseiller général sortant, maire de Martel et président de la Communauté de communes du Pays de Martel, a donc été opté par les habitants de Floirac à une confortable majorité.

Le taux de participation des floiracois, relativement modeste pour une élection locale, s'explique avant tout par le sentiment largement partagé que l'issue de ce scrutin ne faisait pas de doute, aucun des autres candidats n'ayant la moindre de chance de l'emporter sur le conseiller général sortant, solidement implanté dans le canton.

Il est intéressant de comparer les résultats obtenus à l'intérieur du canton de Martel :

COMMUNES	Inscrits	Votants	Exprimés	REQUIER J-C.	CASTANER R	RODIER N	FEVRE D	KLEIN C
Martel	1233	943	868	620	24	162	12	50
Baladou	289	228	210	164	6	25	2	13
Cazillac	300	227	210	154	13	35	2	6
Cressensac	489	359	309	205	22	51	4	27
Creysse	234	166	153	103	6	25	1	18
Cuzance	341	276	257	211	8	19	6	13
Floirac	253	174	160	97	9	38	2	14
Montvalent	246	166	159	102	13	26	2	16
St Denis	279	184	162	99	9	28	4	22
Sarrazac	431	309	268	216	12	29	4	7
Total	4095	3032	2756	1971	122	438	39	186
Pourcentage				71,52	4,43	15,89	1,42	6,75

On observera que le taux d'abstention à Floirac est supérieur de 5,26 % par rapport à celui du canton dont le taux de participation s'élève à 74,04 %.

A noter également que Jean-Claude Requier a obtenu moins de voix, toute proportion gardée, à Floirac que dans la moyenne du canton (moins 10,90 %)

2 – ELECTIONS REGIONALES DES 21 ET 28 MARS 2004

- Elections régionales – 1^{er} tour – Dimanche 21 mars 2004

Nombre d'inscrits : 253
 Nombre de votants : 173
 Suffrages exprimés : 163

Ont obtenu :

Liste des candidats	Voix	% SE
« Oser la différence – Chasse Pêche Nature et Traditions » CPNT	8	4,90%
« Avec Martin MALVY – Notre région forte et solidaire » PS-PRG-PC	70	42,94%
« Front national pour Midi – Pyrénées » FN	14	8,58%
« Ligue communiste révolutionnaire/Lutte ouvrière » LCR-LO	8	4,90%
« Alternative en Midi-Pyrénées » VERTS-ALTERMONDIALISTES	15	9,20%
« Union et volonté : Un chemin pour Midi-Pyrénées » UDF	16	9,81%
« Demain, Midi-Pyrénées pour tous » UMP	32	19,63%

En résumé :

- la droite « classique » obtient 48 voix, soit 29,44% des suffrages exprimés,
- Les listes de gauche totalisent 85 voix, soit 52,14% des suffrages exprimés,
- Le FN obtient 14 voix, soit 8,58% des suffrages exprimés,
- L'extrême gauche, avec 8 voix, obtient 4,90% des suffrages exprimés.

- Elections régionales – 2^{ème} tour – Dimanche 28 mars 2004

Nombre d'inscrits : 253
 Nombre de votants : 178
 Suffrages exprimés : 171

Ont obtenu :

Liste des candidats	Voix	% SE
« <i>Liste Front National pour Midi – Pyrénées présentée par Jean-Marie Le Pen</i> » FN	15	8,77%
« <i>Avec Martin MALVY – Notre région forte et solidaire</i> » PS-PRG-PC	103	60,23%
<i>Demain, Midi-Pyrénées pour tous avec Jacques Godfrain</i> <i>Liste d'union et de rassemblement</i> » UMP-UDF	53	30,99%

Une première constatation : si le nombre de votants n'a guère évolué (5 voix de plus, soit moins de 3% de votants), il y a eu, cependant, une certaine mobilisation des électeurs qui s'est traduite par une nette progression des suffrages exprimés (8 voix de plus, soit + 4,90% de suffrages exprimés).

Il apparaît également que l'ensemble des voix des électeurs de gauche s'est bien reporté sur la liste unique de gauche présentée par M. Malvy, président du Conseil régional sortant.

De son côté, la droite s'est révélée nettement minoritaire puis qu'elle n'a obtenu, dans cette élection, que le tiers des suffrages exprimés.

Il est également intéressant d'observer les résultats du 2^{ème} tour au niveau cantonal :

COMMUNES	Inscrits	Votants	Exprimés	ALIOT (FN)	MALVY (PS-PRG-PC)	GODFRAIN (UMP-UDF)
Martel	1233	885	826	69	520	237
Baladou	289	211	198	14	129	55
Cazillac	300	229	219	12	153	54
Cressensac	489	379	350	27	210	113
Creyse	234	165	163	21	93	49
Cuzance	341	259	250	14	187	49
Floirac	253	178	171	15	103	53
Montvalent	246	171	166	7	105	54
St Denis	279	200	188	21	90	77
Sarrazac	431	310	297	24	197	76
Total	4095	2987	2828	224	1787	817
Pourcentage				7,92%	63,19%	28,89%

On constate que Floirac a voté sensiblement de la même façon qu'au niveau du canton, à des nuances près :

- plus 1% des SE au profit du FN,
- moins 3% au détriment de la gauche,
- plus 2% au profit de la droite « classique ».

Jean-Pierre Biberson

Analyse de la situation financière communale

Par Frédéric Bonnet-Madin

Dans le cadre du programme d'assainissement collectif du bourg qui commence à prendre une tournure de plus en plus concrète, avec actuellement en cours les sondages de terrain, l'automne dernier, le conseil municipal a mandaté **Monsieur Vitté**, alors comptable du Trésor à Martel, afin qu'il réalise une analyse financière de la commune de Floirac.

Devant l'ampleur financière des projets, que soit au niveau de l'assainissement ou au niveau de la réfection partielle du réseau d'adduction d'eau potable et de l'enfouissement des réseaux EDF et Télécom, il a en effet semblé opportun de faire réaliser ce que l'on peut appeler un audit financier.

C'est ce compte rendu que nous vous présentons ici parce qu'il permet à tous de bien saisir les éléments qui font un budget communal et quelles sont les réelles capacités de financement de la commune.

Dans une deuxième partie, publiée dans le prochain numéro, nous essaierons de voir de quelle façon il est possible de financer ces travaux et quel en sera le coût.

Analyse rétrospective de la situation financière de la commune de Floirac

La présente étude porte sur le seul budget principal de la commune pour les exercices 1999 à 2002.

La commune compte 298 habitants. Elle est isolée et ne comporte quasiment aucune activité industrielle ou commerciale.

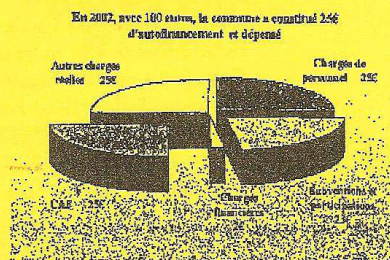
La part de résidences secondaires est particulièrement importante (près de 40%). Cela influe sur les ratios exprimés en fonction du nombre d'habitants. De nombreuses recettes ou dépenses varient peu en fonction du nombre d'habitants, notamment les dépenses d'entretien du patrimoine, de personnel etc...

Principaux constats et contexte de l'étude

La commune adhère à la communauté de communes de Martel qui a la compétence voirie. La mise en place de cette compétence a entraîné des transferts financiers assez importants pour Floirac. De plus elle a entraîné la dissolution du SIVOM et la reprise d'une partie de la dette par la commune de Floirac, ce qui a généré une hausse subite de l'annuité de la dette et donc une baisse forte mais temporaire de la CAF (Capacité d'Auto Financement). Ces éléments de contexte doivent être gardés à l'esprit dans l'interprétation des chiffres.

La commune de Floirac doit, dans les prochaines années, mener des travaux très importants : construction d'un réseau et d'une station d'assainissement, réfection du réseau d'adduction d'eau potable et enfouissement des réseaux aériens. Le financement de tous ces travaux constituera pour la commune une contrainte importante.

Cette étude montre que la situation financière avant ces travaux est saine, avec une capacité d'autofinancement positive, et une dette faible et en voie d'extinction.



La commune dispose de deux marges de manœuvre :

la fiscalité et l'endettement.

D'une part, la pression fiscale dans la commune est faible. Il existe donc en la matière d'importantes marges de manœuvre. **Elles doivent être utilisées rapidement.** La faiblesse de l'effort fiscal actuel pénalise la commune à deux titres :

- par la faiblesse des recettes fiscales
- par la faiblesse de la DGF qui dépend partiellement de ce critère.

L'augmentation de la fiscalité, si elle est nécessaire, ne procurera toutefois des recettes très limitées.

La commune peut aussi utiliser l'endettement. A compter de 2006, l'annuité de la dette deviendra très faible, hors nouveaux emprunts.

Les charges

La commune de Floirac contient ses charges. Deux types de charges sont très inférieurs à la moyenne :

- les achats et charges externes, ce qui traduit une forte rigueur sur le fonctionnement courant. Cette rigueur s'explique sans doute en partie par l'emploi d'un cantonnier à plein temps, ce qui réduit l'appel aux entreprises extérieures pour l'entretien courant du patrimoine.

- Les frais financiers, résultat d'une politique de désendettement visant à donner à la commune des marges de manœuvre pour le financement des travaux à venir. Ils baissent fortement sur la période étudiée.

Les contingents et participations sont élevés, en raison du versement de l'attribution de compensation à l'EPCI de Martel, et de l'importance des frais de scolarité versés.

Les charges de personnel sont contenues. Elles restent légèrement inférieures à la moyenne, bien que la commune ait fait le choix d'employer un cantonnier à plein temps pour limiter les charges externes. Leur légère baisse provient de la mise à disposition partielle du cantonnier à l'EPCI de Martel, pour la réalisation des travaux d'entretien de voirie.

Les charges sont en diminution, sur tous les secteurs, à l'exception des contingents et participations.

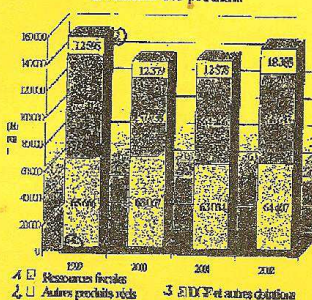
Les produits

Les produits de fonctionnement stagnent à un niveau bas. Ils ne représentent environ que 85% des produits des communes du département appartenant à la même strate.

La pression fiscale est assez faible, avec un effort fiscal inférieur à la moyenne des communes comparables. Cette faible pression fiscale amoindrit la DGF attribuée à la commune, l'effort fiscal faisant partie des critères servant à déterminer cette dotation.

Outre la fiscalité et les dotations de l'état, la commune perçoit comme seul produit les loyers de 3 logements et de 2 locaux commerciaux. Ces loyers représentent environ 11700 € en 2002.

Évolution des produits



Les marges de manoeuvre

1) La fiscalité directe

La commune dispose de bases fiscales supérieures à la moyenne. Malgré des taux faibles, le produit par habitant reste donc dans la moyenne, ce qui provient en grande partie de la structure de population de la commune dont la part de résidences secondaires est largement supérieure à celle des communes comparables (près de 40% de résidences secondaires au recensement de 1999).

Le coefficient de mobilisation du potentiel fiscal, qui mesure la pression fiscale de la commune est nettement inférieur à la moyenne des communes comparables (0,64 en 2002 contre 0,77 pour les communes comparables dans le département).

La commune a choisi depuis plusieurs années de stabiliser ses taux, de manière à augmenter ses marges de manoeuvre lorsque ce sera nécessaire.

L'effet d'une hausse des taux est toutefois assez limité. Le produit de la fiscalité est d'environ 60 000 € par an. Une hausse des taux de 1% ne permet donc d'accroître les recettes que de 600 € par an.

2) L'endettement

La dette diminue de manière continue sur la période étudiée, par suite d'une politique de désendettement visant à lui donner des marges de manoeuvre pour les travaux à venir. L'annuité de la dette, relativement stable jusqu'en 2006 (de 9500 € en 2003 à 7500 € en 2006) deviendra quasi nulle en 2007 et 2008 (moins de 1000 € année d'extinction de la dette annuelle).

La commune dispose donc de réelles marges de manoeuvre en matière d'endettement.

Les équilibres financiers

Le fonds de roulement s'apparente à une réserve. Il permet de couvrir le décalage entre encaissement de recettes et paiement de dépenses. La politique financière de la commune a permis de l'augmenter sur la période de manière très importante puisqu'il est passé de 6 800 € en 1999 à 38 300 € en 2001, avant de revenir à 29 800 € en 2002, année durant laquelle les premières études préalables ont été lancées pour la création du service assainissement.

Le besoin en fonds de roulement (BFR) est égal à la différence entre l'ensemble des créances plus stocks et les dettes à court terme. Une créance constatée, non encaissée, génère un besoin de financement. A l'inverse, une dette pas encore payée vient diminuer ce besoin de financement. Comme pour la plupart des communes équivalentes, ce besoin est fortement négatif, d'autant plus que les restes à recouvrer sont très faibles voire inexistantes.

La conjonction d'un fonds de roulement très positif et d'un besoin en fonds de roulement très négatif permet à la commune de disposer d'une trésorerie importante.

Il convient toutefois de signaler que cette trésorerie provient pour 75% de l'excédent du service des eaux. Elle sera donc entièrement utilisée dès lors que les travaux de rénovation de ce réseau seront lancés.

La suite de cette étude, une analyse du maire, dans le prochain numéro de *Du côté de Floirac...*



MEZELS ET SON CHAOS

PAR MICHEL JAMME

Entre Floirac et Carennac, rive gauche de la Dordogne, le petit village de Mézels ne compterait plus qu'une vingtaine d'habitants permanents ne justifiant plus, sur place, de structure administrative. Mézels fait donc partie de la commune de Vayrac, pourtant située rive droite, à plus de 6 km. Le village n'est pas pour autant abandonné puisque, lors des dernières vacances d'été 2003, on y aurait dénombré jusqu'à 280 résidents.

Mézels est un admirable village qui se mérite à pied. Son accès est difficile, ses ruelles étroites et très pentues, le stationnement y est délicat et le plus souvent impossible. On y passe donc trop souvent sans s'arrêter, ce qui est fort dommage. Il pâtit de la notoriété de Carennac, sa voisine.

Si l'on observe le site de Mézels depuis la route des Granges, à hauteur du stade de rugby de Vayrac, on constate que le village est construit sur un effondrement du Causse dont subsiste un monumental CHAOS hérissé de rochers dolomitiques ruiniformes sous le front blanc de la falaise calcaire. On retrouve d'ailleurs un tel effondrement sur la commune de Floirac, au droit du Pont Miret, sous les falaises d'Uffande, au lieu dit « Château des Confitures ».



Selon les archives de Cluny, cet effondrement serait consécutif à un tremblement de terre de l'An 735. Il est donc judicieux de se demander s'il est prudent et raisonnable d'avoir construit un village sur un sol a priori instable, qui pourtant paraît définitivement fixé. Le seul mouvement de sol enregistré concerne le glissement de terrain du 4 octobre 1960, consécutif à des pluies diluviennes ayant entraîné une maison jusque dans le lit de la Dordogne. Ce glissement survenu en bordure nord du Chaos (côté Carennac) est sans aucun rapport avec la cause initiale de l'effondrement.

Le site du village n'étant pas propice à la juxtaposition des maisons, les constructions sont disséminées çà et là, sur des replats ou contre des blocs de rochers épars depuis la cote 120 au bord de la Dordogne, près de la Fontaine des Lépreux (1322) jusqu'à la cote 180, sous la falaise. Le point de vue y est admirable sur la vallée de la Dordogne, sur le Puy d'Issolud (Uxellodunum) qui lui fait face, sur Vayrac, sur Curemonte, sur les « Césarines » de Végennes et sur le Calvaire du Puy Turlau.

Avant l'effondrement de 735, y avait-il alors sur le site de Mézels un

village qui serait enfoui sous les rochers ? On peut en douter même si on a pu mettre à jour un habitat troglodytique lové dans les multiples grottes et anfractuosités de la roche qu'une délicate escalade à pied permet d'approcher. Des foyers construits avec des galets de la Dordogne y ont été dégagés et des grains calcinés y ont été retrouvés par notre compatriote Michel Carrière et son collègue Michel Vallée et analysés au carbone 14. On peut les dater d'entre 950 et 1050, ils sont donc postérieurs à l'effondrement de 735.

Je recommande aux visiteurs curieux et courageux, (obligatoirement bien chaussés) de continuer l'ascension de la falaise sur des coulées de castine ou sur des rochers branlants jusqu'au sommet, à la cote 305. Là se trouvent des ruines imposantes dites, comme beaucoup d'autres, « Château des Anglais ». Ce château, sentinelle de surveillance et d'observation à quelques mètres seulement du front du causse, date de la guerre de Cent Ans (1350-1450), période pendant laquelle les Anglais avaient des garnisons à Montvalent, Carennac et Saint Céré.

Il y a, sur ce site extraordinaire depuis lequel on découvre aussi le château de Turenne au-delà du Puy d'Issolud, un projet de table d'orientation. C'est, à mon sens, le belvédère le plus spectaculaire de la région.

Pour l'anecdote, le vallon qui grimpe depuis le village jusqu'au Causse par la combe de Pouxet permet de rejoindre le GR 652 Carennac/Mézels/Floirac/ Montvalent. A environ 30 minutes de marche vers Floirac, on peut atteindre le Pech de Souly qui est le point culminant du Causse, cote 325. Le 12 septembre 1272, le curé de Floirac, le curé de Carennac et le chapelain de Mézels, accompagnés chacun de deux personnalités, se rejoignirent pour sceller le partage du Causse, afin de délimiter les territoires respectifs sur lesquels était perçue la dîme. Une borne dite « Borne des trois paroisses » y fut alors plantée. Elle existe toujours mais elle s'appelle maintenant « Borne des trois communes ». On peut retrouver le point exact d'intersection des trois communes sur la carte IGN 2136 et sur la TOP 25 Rocamadour-Padirac. Le terrain sur lequel se trouve la borne appartient à Monsieur Valette qui m'en a rappelé le lieu et la dénomination initiale.

A ceux qui ne connaîtraient pas Mézels ou qui auraient tendance à y passer sans jamais s'arrêter, je souhaite donner l'envie de la découverte de ce charmant village. Merci à Monsieur Valette et à son épouse de m'y avoir si amicalement reçu.

Michel Jamme



Notre Grand Devoir de Mémoire : AUSCHWITZ

Par Marion Granouillac

Repères historiques :

1939 : début de la
seconde guerre mondiale

1940 : création du camp
de Auschwitz

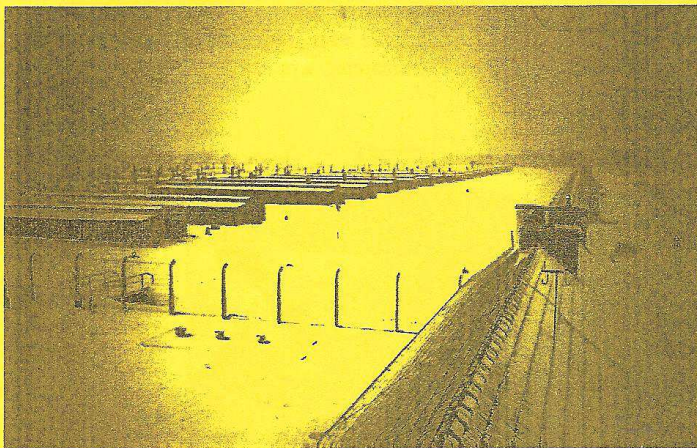
-23/01/1945 :
fermeture de ce camp
grâce aux soviétiques

Me voilà de retour dans notre petit journal très local pour vous conter mon deuxième voyage avec le conseil régional Midi-pyrénées.

Le week-end du 8 au 9 février, accompagné de M. Marcault déporté à l'âge de 14 ans à Auschwitz-Birkenau et délivré par son propre frère, nous partions pour les camps de la mort !

Dans ce pays si tristement connu, la Pologne, nous avons passé la journée à visiter l'intérieur des camps et à mettre des images, des sentiments des plus intenses sur nos cours d'histoire et les récits de nos grands-parents.

Je poursuivrai mon récit en images car je pense qu'elles seront plus marquantes que les simples mots de la langue française.



Cette première photo est une vue d'une petite partie du camp. Nous pouvons voir l'alignement des baraquements où étaient entassés les détenus.



Sur la seconde photo on voit au sol les rails des trains où étaient entassés les déportés.

Le moment de la sélection était arrivé ; les SS effectuaient deux rangs : les aptes au travail et de l'autre côté ceux qui se dirigeaient vers les chambres à gaz.



Voilà l'intérieur d'une baraque. Il n'y avait pas de fondations, pas de plancher, seulement de la terre battue qui se changeait en boue car le terrain était marécageux.

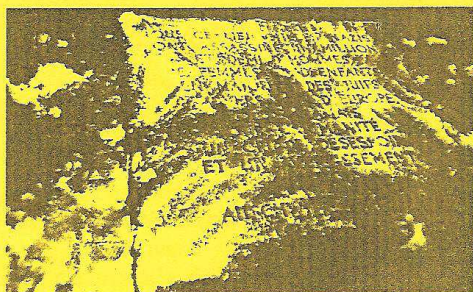
Les prisonniers vivaient sur des châlits à 3 étages couverts de paille pourrie. A chaque étage il y avait huit personnes.

3



Cette photo est un reste de four crématoire où les déportés devenaient cendre.

Les nazis, à la fin de la guerre, ont voulu cacher la vérité de leur folie au monde entier.



La dernière photo c'est la plaque de la France en mémoire de ces déportés. Nous pouvons lire :

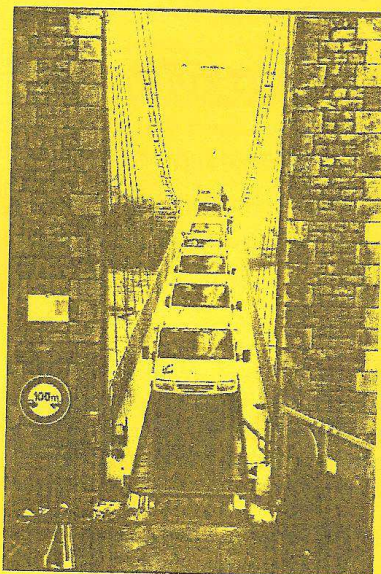
Que ce lieu où les nazis
Ont assassiné un million
Et demi d'hommes,
De femmes et d'enfants,
En majorité des Juifs
De divers pays d'Europe,
Soit à jamais
Pour l'humanité
Un cri de désespoir
Et un avertissement.
Auschwitz-Birkenau
1940-1945

Voilà la fin de ce voyage.

Je vous demande juste d'avoir une
pensée sur cette histoire et de mener
une réflexion sur le monde dans lequel nous vivons.
La guerre n'est que la limite de l'intelligence de l'homme.
Merci.

Marion Granouillac

INAUGURATION DU PONT DE FLOIRAC : 23. 12. 03



L'inauguration du pont de Floirac a eu lieu le 23 décembre dernier, en présence d'une importante assemblée de Floiracois et de personnalités politiques diverses...

Michel Carrière avait déjà pu photographier quelques jours auparavant les essais de résistance pour lesquels plusieurs camions ont pris le pont ensemble. Et le pont avait tenu !

En bas, de g. à d. :

M. Lacarrière, maire de Saint Denis ;
F. Bonnet-Madin ; M. Quèbre, vice président
du Conseil général, chargé des routes ;
M. J. C. Requier, conseiller général ;
M. Milhau, président du Conseil général ;
M. le sénateur Boyer ;
Mme A. Bouat, adjoint au maire



14
LES ÉDITIONS DU LAQUET

*vous informent de leur nouvelle implantation à Floirac
depuis le 1er février 2004*

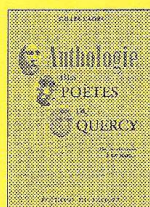
et sont heureuses de présenter leurs collections

- "TOURISME ET PATRIMOINE" qui inventorie le patrimoine architectural et paysager.
- "GASTRONOMIE ET TRADITION" une collection pour une cuisine régionale et familiale d'ici ou d'ailleurs...
- "TERRE D'ENCRE" une collection littérature de textes courts qui engagent à des rencontres, à des voyages...
- Une collection de théâtre contemporain de jeunes auteurs ou d'auteurs confirmés "THÉÂTRE EN POCHE"
- Des romans et des ouvrages régionaux ...

PORTES OUVERTES

du 23 AVRIL & 24 AVRIL 2004

de 10 H à 17 H



Gilles LADES
**ANTHOLOGIE DES POÈTES
DU QUERCY**

Cet ouvrage présente les auteurs de langue française et occitane sur la longue durée – DES TROUBADOURS AU 20ÈME SIÈCLE – proposant une mise en relation des œuvres et d'un lieu.
Format 15,5 x 23 cm. Broché. 416 pages. 30 €



**CONTES
ET LÉGENDES
DES DEUX
RIVIÈRES
Dordogne & Lot**
de Juliet Heslewood

12 illustr. de L. Britsch
17 x 23 cm. 96 pages.
Broché. 10,5 €

Marcel Baleste



MARTEL
*de la Révolution
à la Première
Guerre mondiale*

Un livre retraçant la vie de Martel et de ses habitants au 19è siècle et jusqu'en 1914.

Format 15,5 x 23cm, illustré, broché
256 pages. 26,68 €

**Au PAYS de la VALLÉE
de la DORDOGNE**

11 CIRCUITS à thèmes

• voiture • vélo • à pied

Entre Causses et Vallée, l'architecture quercynoise au pays de la noix et de l'art roman. Vicomté de Turenne et Baronnie de Castelnau - Tympan de l'Art Roman - Grottes, Gouffres...

64 pages. 6,86 €



ALBUM ILLUSTRÉ

François Villon de Christian Verdun

Chacun garde en mémoire, de François Villon, "la ballade des dames du temps jadis" interprétée par Georges Brassens ou "la ballade (dite) des pendus" apprise au collège. Cet album nous montre combien l'œuvre de ce grand poète est humour et actuel. (Prix Rotary Club)

Format 24,5 x 32,8 cm.

56 planches d'aquarelle. Relié. 15 €



**FLOIRAC
EN
QUERCY**

Toute l'histoire du village de Floirac dans la vicomté de Turenne jusqu'à la fin du 17è siècle.

Format 16 x 24 cm.
288 p. 26,68 €

Michel Carrière



LES ÉDITIONS DU LAQUET - LE BOURG - 46600 FLOIRAC
Tél. 05 65 37 43 54 - Fax 05 65 37 43 55

ADRESSE INTERNET : editions-dulaquet.fr

Associations

A.A.S.F.

Compte rendu de la réunion du dimanche
22 Février 2004

1) Bilan financier par Marie-France Biberson.

Approuvé à l'unanimité
Une subvention de 300 € vient d'être
accordée par le Conseil général

2) Renouvellement du bureau :

Le nouveau bureau est ainsi constitué :
Présidente : Anne-Marie DAUBET (aucun
candidat au poste)
Secrétaire : Janine BAURES
en remplacement de I. CHAVIGNER
Trésorier : Jean-Claude KANDEL
en remplacement de M.F. BIBERSON
Responsable chemins :
Charles BIBERSON
Responsable Jour du Pain :
Gilles DELBEAU
Responsable concerts : M.F. BIBERSON
*Responsable Foire aux disques et vide-
greniers* : J.F. HERPE

3) BILAN du trimestre

Achat en octobre d'une table de ping-pong
pour le club de ping-pong

Les nettoyages de chemins déjà
débroussaillés ont eu lieu comme prévu le 9
novembre le 28 décembre derniers. Un
nouveau débroussaillage pour la réalisation
d'un circuit pédestre a eu lieu le dimanche
7 mars (chemin de Candare à Camp St
Peyre)

4) Mise au point de nos projets élaborés lors de la réunion du 27 septembre 2003

Programme A.A.S.F. 2004

❖ EXPOSITION de l'été 2004 15 juillet-15 août : LE PONT de FLOIRAC.

Tous vos documents, photos ou films
sur le Pont Miret nous intéressent...

❖ CONCERT de la chorale des enfants de Brive à l'église le samedi 3 avril à 20 h30

❖ CONFÉRENCE de Mme A.M. Pêcheur : « Le décor sculpté de l'église de FLOIRAC » le vendredi 30 avril à 18 heures au Cantou

❖ FOIRE AUX DISQUES ET VIDE-GRENIER le samedi 24 avril toute la journée, avec (peut-être) une animation par la chorale des collégiens de Vayrac

❖ JOUR DU PAIN en principe le dimanche 20 juin 2004

COMITE DES FÊTES

Samedi 17 avril au Cantou CONCERT DES ROLMOPS

La suite des programmes vous sera
donnée ultérieurement par voie
d'affiche



Avec sa forme parfaite, il est aussi riche en symboles qu'en vertus nutritionnelles. Le mystère de la poule et de l'œuf reste entier, par contre nul doute sur sa côte de popularité... Les Français raffolent de cet aliment sain, pratique, bon marché et de ses nombreuses utilisations. Nous en sommes les premiers producteurs et consommateurs européens.



Les mystères de l'œuf

Au premier coup d'œil, une coquille lisse, une forme parfaite, une couleur qui peut être **rousse** (préférée des Français) ou **blanche** (aimée des Américains).

Dans tous les cas, la coquille est percée de plus de **7000 pores**, elle est recouverte d'une fine cuticule qui protège des contaminations microbiennes.

A l'intérieur tout se complique... Au centre, le jaune est composé de couches jaunes et blanches selon l'alimentation des poules. Il renferme les gènes de l'animal et la génétique de l'embryon, s'il a été fécondé. Il est maintenu à la coquille par des filaments torsadés appelés chalazes.

Autour du jaune, divers types de blancs plus ou moins liquides, composés d'eau et de protéines nécessaires au développement de l'embryon en poussin.

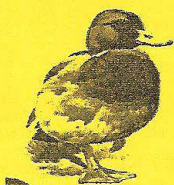
Puis la chambre à air, située au gros bout de l'œuf entre deux membranes internes. Un bon repère pour mesurer la fraîche d'un œuf, son volume augmente avec la durée de conservation. De nombreuses civilisations ont pris comme exemple l'œuf pour expliquer l'origine du monde, la source des quatre éléments de la vie : **la coquille** représentant **la terre** ; **la membrane** l'**air** ; **le blanc** l' ; et **le jaune** le **feu**.

On doit un grand merci au premier homme qui eut l'idée de briser la coquille et de manger l'œuf. **Aliment exceptionnel**, pouvant se manger **cru ou cuit**, apprêté ou non, c'est un produit **sain**, naturellement **stérile**, riche en **protéines, lipides, vitamines et sels minéraux**, tous les éléments pour un bon équilibre alimentaire. Il sert de base à d'innombrables préparations. On peut l'utiliser entier, prendre le jaune ou le blanc seul pour ensuite mieux les réunir...

Quelques chiffres : Chaque année plus de **15 milliards d'œufs** sont pondus par nos poules, la moitié en Bretagne. Nous mangeons en moyenne **265 œufs par an et par habitant**. Le record mondial est détenu par les Israéliens : **402 œufs par an et par habitant**. Mais nous restons les premiers utilisateurs d'œufs en Europe, loin devant les Anglais (avec seulement 165 œufs).

En voyant l'œuf, on pense à la poule. Elle n'est pourtant pas la seule à pondre !

L'œuf de caille, le plus petit, s'utilise essentiellement **mollet ou dur**, pour accompagner les apéritifs ou les salades composées. Il fut utilisé dès l'Antiquité pour **lutter contre les allergies** et des recherches scientifiques ont prouvé cette qualité thérapeutique.



L'œuf de cane, très apprécié en Asie, se vend peu en France. Sa coquille est très poreuse, alors attention aux développements des salmonelles. Pesant près de 100g, on le cuit une bonne douzaine de minutes.

L'œuf d'oie, tout blanc, encore plus gros, 250g à 300g, a un goût délicat, on l'aime pour la pâtisserie. Mais c'est une denrée rare : l'oie ne pond qu'une dizaine d'œufs, quatre fois par an.

L'œuf de pintade, beige moucheté d'ocre et de brun, ne pèse que 50g. Excellent, il est pourtant peu commercialisé. Il faut le commander chez un volailler.

La parade
des oiseaux géants



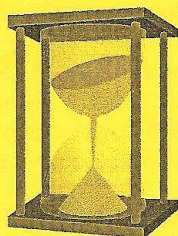
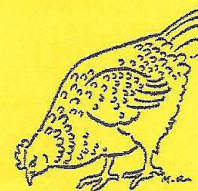
Autruche.
Elle est la
plus grande
oiseau atteignant 2,50 m
de haut
et 150 kg.

L'œuf d'autruche : Nous terminerons par le plus gros (1,5kg), qui permettait de confectionner une omelette pour dix personnes. Il était fort recherché au XIXe siècle, mais sa vente est interdite aujourd'hui.

Revenons aux œufs de poule : Avec la réglementation actuelle, on a perdu en poésie mais gagné en qualité et fraîcheur. On ne connaît plus guère l'odeur infecte des œufs pourris... La production actuelle connaît un contrôle strict, la date de consommation est portée sur tous les emballages. S'y ajoute « **Extra-frais** » 9 jours après la ponte, et « **Frais** », de 9 à 28 jours ainsi que le calibre, très gros (73g et plus), gros (63 à 73g), moyens (53 à 63g), et petits (moins de 53g).

A Floirac nous avons encore la chance de trouver des œufs « **bio** », des poules alimentées aux céréales.

Quelle que soit sa provenance, l'œuf sera conservé dans la porte du réfrigérateur, sans le laver et la pointe vers le bas pour éviter de compresser la chambre à air.

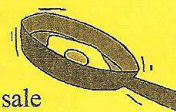


Temps de cuisson de l'œuf : 3 mn à 3,30 mn dans de l'eau bouillante salée pour l'œuf à la coque, et l'on poursuit la cuisson jusqu'à 4 ou 5 mn pour l'œuf mollet. Pour l'œuf poché on fait frémir 2 l. d'eau avec 2 c. à soupe de vinaigre blanc. Les œufs cassés sont ajoutés un à un et l'on rabat délicatement le blanc sur le jaune avec une écumoire. On les fait pocher 3 mn. La préparation des œufs brouillés est plus minutieuse. Légèrement battus, ils sont mis dans une poêle sur feu doux. On tourne avec une cuillère en bois afin de détacher les particules qui coagulent au fond et sur les parois, et dès que le mélange commence à prendre, on ajoute 10g de beurre par œuf, puis une cuillère de crème fraîche.

Pour les œufs sur le plat, chacun a sa technique : à la poêle, au four, en séparant le blanc du jaune... On retiendra qu'ils se préparent au beurre, à feu doux, et que l'on sale uniquement le blanc. Pas tant de minutie pour un œuf dur : il suffit de respecter le temps de cuisson : 10 mn.

Il ne vous reste donc plus qu'à utiliser sans modération cet aliment si riche et si complet et devant tant de qualités, on a bien envie de chanter comme Pierre Perret :

« **Quoi de plus sympa qu'un œuf,
Qu'il neige, qu'il vente ou qu'il pleuve,
C'est le soleil qui frétille,
Quand il sort de sa coquille. »**





Pâques : symboles et traditions

L'espoir et l'attente d'une renaissance sont à la base du rituel de la recherche des œufs de Pâques. C'est devenu **la fête des enfants sages** qui cherchent les œufs en chocolat dissimulés par les cloches rentrées de Rome. Les œufs évoquent la **fécondité** et la **pérennité de la vie**. De Charlemagne à Louis XVI, le carême interdisait la consommation des œufs, au même titre que la viande. Tous les œufs pondus étaient stockés. Au Moyen Age, à Paris, le cortège des œufs de Pâques donnait lieu à de multiples réjouissances. Une omelette était réalisée avec les œufs du vendredi Saint, qui était partagée à la fin de la messe et celle-ci était censée protéger les convives des maladies jusqu'aux Pâques suivantes. Jusqu'à la Révolution, le roi recevait le plus gros œuf pondu pendant la Semaine Sainte.

De ces lointaines traditions restent, pour notre bonheur gourmand, les œufs en chocolat, nés au XVIII^e siècle.

Aujourd'hui je vous fais part de deux recettes : une salée, une sucrée.

Nids de pommes de terre

Et œufs de caille mollets

Pour 4 p : 8 pommes de terre Charlotte, 16 œufs de caille, 2 jaunes d'œufs, 50g de beurre salé, 1 branche de romarin, un peu de noix de muscade, sel, poivre.

Préchauffez le four à 180°. Pelez et lavez les pommes de terre. Hachez le romarin. Faites fondre le beurre.

Râpez les pommes de terre avec une grille fine. Essorez-les entre vos mains, puis incorporez-les aux jaunes d'œufs battus et au romarin. Ajoutez le beurre, le poivre et la muscade.

Tapissez 4 moules à tartelette de ce mélange. Tassez légèrement, couvrez d'un papier sulfurisé et enfournez 30mn. A mi-cuisson, ôtez ce papier pour que les nids dorent.

Plongez 2mn les œufs de caille dans l'eau bouillante. Ecalez-les et maintenez-les au chaud dans une eau tiède.

Démoulez les nids de pommes de terre, posez dans chacun 4 œufs de caille, salez, poivrez et servez avec une salade.

Servez avec un vin rosé.

Biscuit de Savoie au citron

Pour 6 à 8 p : 8 œufs, 250g de sucre semoule + 1c à soupe, 100g de farine, 30g de beurre, 1 citron non traité, 1c à soupe de sucre glace, 1 pincée de sel.

Lavez le citron et râpez finement son zeste. Préchauffez le four à 180°.

Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Battez les blancs avec le sel. Lorsqu'ils sont fermes, ajoutez le sucre. Battez 15 secondes puis ajoutez les jaunes. Battez encore dix secondes et, en soulevant la préparation à la spatule, incorporez peu à peu la farine et le zeste de citron.

Beurrez un moule à soufflé de 20cm de diamètre et recouvrez 1c de sucre. Versez la pâte dans le moule, saupoudrez de sucre glace et mettez au four. Faites cuire les 20 premières minutes à 180°, puis achevez la cuisson à 210°.

Démoulez le biscuit de Savoie sur une grille et dégustez-le tiède ou froid. Si vous voulez que le biscuit reste très blond, posez dès le début de sa cuisson un papier sulfurisé.

Servez avec un champagne demi-sec.

(Source et recettes Saveurs magazine)

Chantal LYAUTEY

Blues au Cantou



Le samedi 21 février, il y avait « Concert au Cantou ». Notre dévoué comité des fêtes en assurait l'organisation et le financement.

Au programme, un très bon groupe de Blues, du punch et pour finir des grillades afin de récupérer les calories perdues.... Soirée sympa et animée, malgré un public restreint : on peut s'autoriser à penser que l'absence de spectateurs était due au début tardif de la manifestation....

Alexandre Herpe

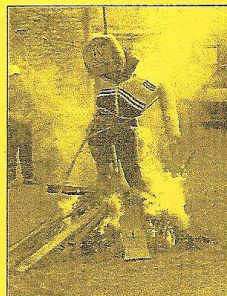
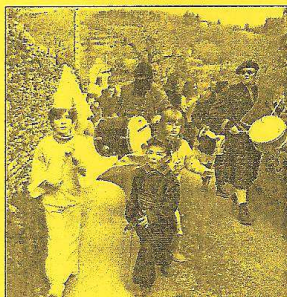
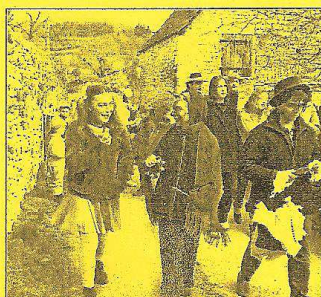
Carnaval dans nos rues



Cette année encore, quelques enfants de Floirac ont organisé un carnaval le mercredi 18 février. Après un défilé à travers nos rues, les participants ont fait brûler le célèbre Monsieur Carnaval, en l'occurrence une « Dame », puis ont partagé un goûter dans la salle de ping-pong où des jeux avaient aussi été prévus.

Hélas, comme pour la plupart des manifestations au village, nous avons déploré un manque évident de floiracois. C'est pourquoi, nous remercions vivement ceux qui ont eu la gentillesse de se déplacer, ceux qui ont fait l'effort de nous regarder passer et ceux, bien sur, qui ont participé activement à l'élaboration de cette sympathique après-midi.

Alexandre Herpe



Rubrique à Brac

Carnet de Floirac

Naissances

Le 29 décembre

ESTHER

Chez Sylvie et Ludovic Degrutère

Le 26 mars

HUGO

Chez Virginie Corbice

Et Laurent Briat

Toutes nos félicitations aux heureux
parents et nos vœux aux bébés

Décès

Le 11 janvier

Madame Hermine ESPITALIE

Mère de Colette Bouat

Le journal adresse toutes ses condoléances
à sa famille

Annonces

- A vendre : Suzuki Vitara JLX
cabriolet de fin 1994. Contrôle
technique OK, (attelage, 4 pneus
neufs, courroie de distribution
changée, freins et batterie neufs),
130000km.
Tel : 06 19 41 32 71
- A vendre 307 HDI premium vert
« ouranos » 51 000 km. Parfait état.
Prix Argus 06 87 25 26 94

Recettes sympathiques pour Pâques

En panne d'idées originales pour le jour de
Pâques ? Voici deux recettes faciles à
réaliser à l'occasion d'un barbecue :

Criquets en papillotes

Recette toute simple, très connue :
quelques braises incandescentes, un plat
métallique, un peu de gras (gras de mouton
de préférence, ou huile d'olive à défaut).
Touiller les bestioles jusqu'à obtenir une
belle couleur rousse. Le fumet est
prometteur !

Criquets au court-bouillon :

Plonger les criquets dans un bouillon
préalablement apprêté avec beaucoup
d'herbes aromatiques et porté à ébullition.
Cinq minutes de cuisson et ces petites
bêtes sont bonnes à déguster.

Comment les déguster ?

Saisir l'abdomen de la main gauche, le
thorax de la main droite. Plier et casser
(pour les gauchers, changer de main, bien
entendu !). Les pattes et les entrailles
viennent avec le thorax. C'est l'abdomen
que l'on mange. Vous lui trouverez un
goût de crevette ! N'appelle-t-on pas les
criquets « les crevettes du désert » ?

Transmis par J.P. B.

Le temps de Pâques proverbial

Avril entrant comme un agneau
S'en retourne comme un taureau
Récolte point n'est arrivée
Que la lune rousse soit passée
Le propre jour des rameaux
Sème oignons et poireaux

Gelée du vendredi Saint
Gèle le pain et le vin
Pâques pluvieuses
Souvent fromenteuses
Pluie de Sainte Opportune (22 avril)
Ni cerises ni prunes
Pluie de la Croix (3 mai)
Disette de noix